

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR SINGKATAN	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Masalah Penelitian.....	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Kolesterol	5
2.1.1. Definisi Kolesterol	5
2.1.2. Fungsi Kolesterol	5
2.1.3. Metabolisme Kolesterol	6
2.1.4. Sintesis Kolesterol.....	7
2.1.5. Regulasi sintesis Kolesterol.....	8

2.1.6.	Absorbsi Kolesterol.....	10
2.1.7.	Kadarnormal Normal Kolesterol Total	10
2.1.8.	Faktor-faktor yang mempengaruhi kadar Kolesterol Total darah	11
2.2.	Lipoprotein.....	16
2.2.1	Definisi	16
2.2.2	Metabolisme Lipoprotein	17
2.2.3	Regulasi Sintesis Lipoprotein.....	19
2.3	Kacang Merah (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	19
2.3.1	Definisi	19
2.3.2	Taksonomi	19
2.3.3	Morfologi.....	20
2.3.4	Kandungan Zat dan Manfaat	20
2.4	Kacang Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i>)	22
2.4.1	Definisi	22
2.4.2	Taksonomi	22
2.4.3	Morfologi.....	22
2.4.4	Kandungan Zat dan Manfaat	23
2.5	Jus Kacang Merah dan Susu Koro Pedang terhadap Kadar Kolesterol Total	25
2.6	Niasin (Asam Nikotinik).....	29
2.6.1	Definisi	29
2.6.2	Farmakodinamik	29

2.6.3	Posologi	29
2.6.4	Efek Samping.....	29
2.7	Kerangka Teori.....	30
2.8	Kerangka Konsep	31
2.9	Hipotesis.....	31

BAB III METODE PENELITIAN

3.1.	Jenis Penelitian dan Rancangan Penelitian.....	32
3.2.	Variabel dan Definisi Operasional	32
3.2.1	Variabel Penelitian	32
3.2.2	Definisi Operasional.....	32
3.3.	Subjek Uji.....	34
3.4.	Instrumen Penelitian	35
3.4.1	Alat	35
3.4.2	Bahan.....	35
3.5.	Cara Penelitian	36
3.5.1.	Prosedur pembuatan jus kacang merah.....	36
3.5.2.	Prosedur pembuatan susu koro pedang	36
3.5.3.	Dosis penelitian.....	37
3.5.4.	Prosedur Penelitian	38
3.5.5.	Cara pengambilan data	40
3.6.	Tempat dan Waktu	41
3.7.	Alur Penelitian.....	42
3.8.	Analisis Hasil	43

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1	Hasil Penelitian.....	44
4.2	Pembahasan	47

BAB V PENUTUP

5.1	Kesimpulan	52
5.2	Saran	53
	DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR SINGKATAN

AHA	: American Heart Association
CHOD-PAP	: <i>Cholesterol Oxidase-Peroxidase Amino Phenozone Phenol</i>
FDA	: <i>Food and Drugs Administration</i>
HCN	: <i>Hydrogen Cianida</i>
HDL	: <i>High Density Lipoprotein</i>
HMG-CoA	: <i>3-Hydroxy 3-Methylglutaryl Coenzyme A</i>
IDL	: <i>Intermediate Density Lipoprotein</i>
LDL	: <i>Low Density Lipoprotein</i>
LCAT	: Lesitin Kolesterol Asiltransferase
NADPH	: <i>Nicotinamide Adenine Dinucleotide Phosphate</i>
NCEP ATP III	: <i>National Cholesterol Education Program Adult Treatment Panel III</i>
PA	: Proantosianidin
PPM	: <i>Part Per Million</i>
RS	: <i>Resistant Starch</i>
SKRT	: Survey Kesehatan Rumah Tangga
SPSS	: <i>Statistical Product and Service Solution</i>
SRE	: <i>Sterol Regulatori Element</i>
SREBP	: <i>Sterol Regulatori Element Binding Protein</i>
VLDL	: <i>Very Low Density Lipoprotein</i>
WHO	: <i>World Health Organization</i>

DAFTAR TABEL

Tabel	2.1	Kadar Kolesterol Total	11
Tabel	2.2	Kriteria Pengelompokan Indeks Massa Tubuh (IMT)	14
Tabel	2.3	Pembagian Lipoprotein	16
Tabel	2.4	Komposisi zat gizi per 100 gram Kacang Merah	20
Tabel	2.5	Komposisi zat gizi per 100 gram Kacang Koro Pedang Segar	23
Tabel	2.6	Kandungan zat gizi dan Asam Sianida pada Kacang dan Susu Koro Pedang.....	25
Tabel	4.1	Hasil Uji Mann Whitney U.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	2.1	Ringkasan Pembentukan Kolesterol.....	8
Gambar	2.2	Kacang Merah	20
Gambar	2.3	Kacang Koro Pedang	23
Gambar	4.1	Diagram Batang Kadar Kolesterol Total	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pemeriksaan Kolesterol Total pada Tikus.....	58
Lampiran 2. Hasil Analisis Antar Kelompok	60
Lampiran 3. Surat Keterangan Penelitian	69
Lampiran 4. Ethical Clearance	70
Lampiran 5. Surat Keterangan Hewan Uji	71
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian.....	72